



L'irrégulomadaire de la BAM

Journal écrit sans pression à parution irrégulière

"Bière qui roule, ramasse la mousse..."

Spécial
10 ans



Yes we are !

C'est pour bientôt, mais il fallait trouver un titre pour l'édito (et puis ce sont bientôt les élections présidentielles américaines)... **En fait, nous y sommes presque** : les stocks de malt et de carton sont déjà à l'Archipel et nous attendons juste d'être connectés au réseau électrique pour emménager avec le matériel. Les experts sont formels : l'optimiste nous y voit avant la fin de l'été, le pessimiste avant le début de l'hiver et le réaliste attend d'y être pour se prononcer... Mais c'est sûr ce sera avant le prochain *Irrégulomadaire* !

En ce mois de juillet 2020, l'actualité colporte le Covid en spécialité locale et les autorités annulent les manifestations publiques. Le peu de lisibilité en l'avenir nous a incité à **reporter la fête des 10 ans de la BAM d'1 an**, elle se fera donc fin août 2021 avec les 10 ans du Bruit Qui Court.

En attendant, cette année nous profiterons d'un chantier collectif de ramassage de houblon et/ou de déménagement pour mettre quelques fûts en perce sous le chapiteau et soulager nos forces vives.

Ce numéro illustre bien le projet de la BAM et ses réalisations. Il y a 10 ans, avec toutes nos idées nous pouvions donner l'impression de brasser de l'air, et aujourd'hui elles s'inscrivent dans l'air du temps de manière concrète. Toujours **sur le chemin de la coopération**, la BAM accueille une nouvelle brassreuse Léa Raimbault. Nous avons trouvé le montage administratif pour qu'elle puisse brasser sa bière avec notre matériel.

L'aventure continue ! ●



Compilation EstiBAM

Et voilà ! L'été, avec son cortège de traditions, débarque sur la planète Terre. Même si elle est bien malade, que l'ombre de ce vilain Corona plane toujours au-dessus de nos têtes, on pense vacances, voyages, doigts de pieds en éventail, apéros tardifs et fiestas. Comme chaque année, les Majors du disque en profitent pour sortir les plus belles compilations des « tubes du moment » afin de mettre le feu au dance-floor. Alors quoi ! Puisque c'est une tradition, pourquoi la BAM ne ferait-elle pas sa petite playlist de derrière les fagots ? Promis, on reste dans le thème, chez nous, pas de Vitaa & Slimane, juste des chansons qui parlent de notre boisson préférée.

Commençons notre voyage musical dans **l'Hexagone**, avec quelques titres incontournables. En France, la bière est une boisson de bal musette, d'air pour accordéon. Avec **Germaine, Renaud** a composé un refrain idéal pour lever le coude en compagnie d'une brochette d'amis prêts à entonner les paroles : « Germaine, Germaine, une java ou un tango, c'est du pareil au même, pour te dire que je t'aime, et qu'j'aime la Kanterbräu. »

Cela a aussi inspiré le groupe **Java** et son rap-musette qui, jouant avec les mots, entonne « Donne-moi une bière que je fasse mousser mon égo. Rampe de lancement réacteur, transmutation, j'ai perdu connaissance... normal c'est la pression... », à entendre sur *Sexe, accordéon et alcool*.

Brel, aussi, chantait *La bière* (cf. *Irrégulomadaire* 6) et la joie qu'elle procure : « Ça sent la bière, De Londres à Berlin, Ça sent la bière, Dieu! Qu'on est bien ».

Plus près de nous, **Miossec**, un des porte-étendard de la nouvelle scène française et grand amateur de bières et d'alcools forts, avec son titre *Les bières aujourd'hui s'ouvrent manuellement* avoue qu'il « ne savait même plus comment faire ».

Le rock'n roll n'est pas en reste.

Avec son morceau

Titties and Beer, **Frank Zappa** ne sous-estimait pas l'importance de la bière dans la culture d'une nation. « Vous n'êtes pas un vrai pays si vous n'avez pas une bière et une compagnie d'aviation. Ça aide si vous avez aussi une sorte d'équipe de foot et l'arme nucléaire, mais il vous faut au minimum une bière. »

Le rock indépendant de **Beck** chante également la bière avec

Beercan : « We went down - Lit up the shack - Grab me a beer out of the sack ».

Sans doute, ces artistes ont-ils été influencés par **John Lee Hooker**, blues-man incontournable qui, en 1966, chantait ses déboires et son besoin de se saouler au bar, en commandant *One bourbon, one scotch, one beer*.

La bière est sacrée ! Le mouvement Punk, qu'on imagine

difficilement hors de l'atmosphère moite des clubs et des bars où l'on boit jusqu'à plus-soif, ne peut le nier. Avec ce titre intitulé *Who split my beer ?*, le groupe **Adicts** montre à quel point on ne rigole pas avec la binouze chez les punks.

A écouter de préférence, à Londres, dans un pub de Camden.

De l'autre côté de l'Atlantique, les punks californiens de **FIDLAR** revendiquent eux-aussi leur amour pour la bière, et pas n'importe laquelle : la bière bon marché, celle qui se boit dans un petit sac de courses

marron pour se cacher, celle qui s'achète en pack de douze cannettes pour quelques dollars et qui fait mal au crâne. Ce qui compte parfois, c'est moins la qualité que la quantité. « I drink cheap beer, so what ? fuck you ! » s'écrient-ils dans *Cheap Beer*. Inutile de traduire !

Et pour finir ce voyage musical, un petit tour de morceaux inclassables avec une entêtante ritournelle *Two pints of Lager and a packet of crisps* interprétée par **The Ukulele orchestra of Great Britain**. Ne cherchez pas un sens profond, le morceau n'est qu'une simple commande, au pub, répétée une douzaine de fois !

Et si les instrumentations vous ennuiant, nous ne saurions trop vous conseiller d'écouter **The Copperfamily** et son interprétation A Cappella de *Oh good Ale*, sur l'album « English Shepherd and Farming song ».

Profitez bien de cette sélection qui dépasse les genres et les frontières. Accompagnée d'une bonne BAM, cette playlist vous fera voyager sans risques ! ●





Sur la piste des bières trappistes : l'abbaye de Koningshoeven



La cinquième brasserie trappiste nous fait traverser une nouvelle frontière : elle est située dans les Pays-Bas, même si elle est assez proche de la frontière belge. C'est aussi la plus française des abbayes néerlandaises car elle a été fondée par des moines de l'abbaye du Mont des Cats Cats (département du Nord) en 1880 dans le contexte conflictuel de laïcisation de la jeune IIIème République. Au départ, l'installation devait être temporaire mais l'idée de créer un établissement durable se fit jour très rapidement. L'établissement religieux a été **fondé le 5 mars 1881**, près de Tilburg, dans une région où les catholiques étaient nombreux. Même s'il ne devint une abbaye indépendante qu'en 1891, l'établissement s'agrandit très rapidement et le développement de ressources économiques s'avéra vite nécessaire. La papauté y avait aussi un intérêt de prestige car les Pays-Bas étaient majoritairement protestants. Les moines décidèrent donc de créer **une brasserie dès 1884**.

La petite histoire raconte que la brasserie a été installée au cours de l'année 1885 selon les principes brassicoles en usage dans la région, c'est-à-dire pour des bières de fermentation haute, alors que le frère pressenti pour devenir le maître brasseur a été envoyé à Munich pour se former... à la **fermentation basse**. Le premier brassin finalement n'est sorti qu'en début d'année 1886. Comme quoi, nous ne sommes pas les seuls à prendre notre temps.

Une stratégie commerciale affirmée mais pas toujours couronnée de succès

Les premières bières produites furent donc de type allemande. Elles eurent beaucoup de succès mais la brasserie s'est avérée vite trop petite pour les projets de l'abbaye. Une nouvelle installation a été construite en 1890-1891 avec une malterie,

sous la supervision du père abbé qui provenait de l'abbaye de Westmalle. L'aventure brassicole se poursuivait avec des hauts et des bas. Comme les autres, elle traversa avec difficulté les deux guerres mondiales. Les enjeux commerciaux préoccupèrent fortement les moines qui modernisèrent l'équipement, inventèrent régulièrement de nouvelles bières, brassèrent pour des sous-marques, agrandirent la brasserie. Il n'empêche, les difficultés financières s'amoncelèrent. La brasserie et les cafés que l'abbaye possédait furent **vendus en 1969 à Artois**, les bâtiments loués.

Dans ce cadre, les moines poursuivirent leur activité dans la brasserie par contrat. Les relations avec Artois se dégradèrent assez rapidement, au point que **le contrat fut rompu en 1979**. Les moines décidèrent de racheter ce qu'il restait de matériel et de remonter la brasserie avec l'aide des salariés qui souhaitaient rester. Le premier brassin de ce renouveau fut produit en février 1980. Cette fois, ce fut **une bière de fermentation haute**, alors que la plupart des brasseries néerlandaises étaient passées à la fermentation basse.

Depuis, la brasserie s'est peu à peu modernisée. Des bières ont été produites pour d'autres brasseries mais la seule bière que l'abbaye commercialise jusqu'en 1991 est **La Trappe**, complétée en 1987 d'une **triple** et d'une **double**. Le choix de la modernisation effectué en 1988 se concrétise peu à peu : nouvelle salle en 1990, premier directeur laïc en 1990, création de **La Trappe Quadrupel** en 1991, nouvelles cuves

de fermentation en 1992, rénovation de la ligne de mise en bouteille entre 1993 et 1995, abaissement du degré d'alcool de La Trappe originale et changement de nom en Enkel en 1993, contrat avec John Martin pour développer les exportations à partir de 1993, convention de collaboration avec Bavaria en 1998, disparition de la Enkel en 2000 et remplacement par la Trappe Blond, création d'une blanche en 2003 et d'une bière bock en 2004...

L'abbaye avait participé à la création du label « **Authentic Trappist Product** » en 1997. Cela ne l'a pas empêchée d'être exclue du label entre 1998 et 2005 suite au contrat avec Bavaria. Il semblerait que cela n'ait pas beaucoup d'enjeux pour les moines à l'époque. Elle n'a retrouvé le label qu'après une modification du contrat. Depuis, l'Association Internationale Trappiste assure que l'alliance De Koningshoeven Bavaria n'est qu'une instance exécutive qui agit sous la direction et le contrôle des moines.

Une gamme très variée

Aujourd'hui, La Trappe produit **9 bières différentes**, dont une blonde légère issue de l'agriculture biologique. A noter qu'elle commercialise à nouveau une Bockbier, seule bière de fermentation basse labellisée trappiste.

Je garde encore un souvenir de **La Trappe originelle**, que je trouvais maltée et ronde. Elle rappelait sa grande sœur la Westmalle triple, sans en avoir la puissance et l'alcool. J'avoue avoir depuis longtemps une relation ambiguë avec cette abbaye trappiste dont la stratégie commerciale est à l'opposé de la Westvleteren et semble un peu à l'écart des autres trappistes qui arrivent à allier production industrielle de qualité et tradition sans sacrifier à l'autel de la mode commerciale. Pourquoi une seule bière bio, par exemple ?

Toutes les bières de La Trappe sont d'excellentes qualités. L'une des plus originales est la **Quadrupel** : une bière ambrée foncée, titrant 10 % d'alcool, au goût puissant, caramélisé, peu amer, et qui présente de nombreux arômes de fruits (banane, vanille, datte). ●

Des bameurs en balade : la houblonnière, où c'est ?

Jeu de mots douteux pour une visite qui l'était beaucoup moins : fin juin, quelques membres de la BAM ont pu découvrir la houblonnière de Thibaud Gigan... à **Houssay**.

Installé sur la ferme familiale du Petit Nuillé, Thibaud a des activités agricoles variées. Il est en polyculture élevage et produit des volailles. Mais surtout il s'intéresse à **des cultures peu communes**. Ainsi, il cultive du quinoa, des lentilles, des graines de courges, des pois chiches... et du houblon, le tout en bio.

Son houblonnière fait un peu moins d'un demi hectare. On y trouve 23 variétés de houblon. Elles n'ont bien sûr pas le même rendement et le même stade de maturité, ce qui permet d'étaler la cueillette. Certaines sont aromatiques, d'autres amérissantes, ou mixtes (variétés doubles).

Plantation et culture

Cultiver du houblon nécessite beaucoup d'investissements et peut être très coûteux en main d'œuvre si l'on est pas mécanisé.

Le houblon est **une plante grimpante** et demande la mise en place d'un réseau de poteaux (7m50 de hauteur) et de fils (certains entre les poteaux et d'autres partant du sol). Thibaud a planté des rangs espacés de 3m50, laissant 1m50 entre chaque pied. Chaque plant est nourri de compost de volaille, butté 3 fois par an et a de grand besoin en eau. Quatre passages par an avec une tonne à eau sont nécessaires. **La taille** est assez simple :



il faut garder 3 ou 4 tiges au départ, choisir la plus belle, qui telle une liane, s'enroulera et remontera autour du fil. Il faut cependant procéder à un effeuillage sur le bas car la plante est **très sensible aux maladies** venant du sol (mildiou surtout). Du purin d'ortie s'avère utile pour renforcer ses défenses. De l'huile essentielle est utilisée contre les pucerons.

Récolte et production

La récolte se fait fin août, début septembre. Il faut couper les fils, puis une fois la liane au sol, prendre ses précieux cônes. La **première récolte** de 2019 a demandé 5 jours de travail étalé

sur un mois pour 15 personnes. Cette année, Thibaud est mécanisé : il s'est doté d'une récolteuse à houblon pour enlever les cônes (80 lianes à l'heure !).

Les cônes doivent ensuite être séchés : pour cela, il y a le séchoir de l'entreprise « Agrologie » de Nuillé sur Vicoin.

Certifié AB, la production a été de 90 kg en sec. À terme, elle devrait atteindre les 500kg.

Thibaud fait donc partie de ces « **néo houblonniers** » qui commencent à apparaître un

peu partout en France. En effet, beaucoup de petits brasseurs sont à la recherche de houblons bios et locaux. De plus le marché des bières artisanales, toujours en plein développement, représente à peine 3% du marché mondial de la bière mais absorbe 15% de la production de houblon. Il y a donc de la demande ! Thibaud travaille pour le moment avec la brasserie du Mont Hardy (V&B de Château Gontier), quelques brasseurs indépendants hors département et bientôt avec la BAM...

Et la BAM fut !

Des origines à BAM 1, retour sur les premières années de la brasserie.

Dans la Silicon Valley, la légende veut que les GAFA d'aujourd'hui auraient pour la plupart vu le jour dans des garages. La BAM, elle, a concocté ses premiers brassins dans une cuisine, celles de Cédric. Autour de la dame-jeanne, ils étaient 6 à s'essayer au brassage amateur. Tous plus ou moins acteurs potentiels d'une future filière brassicole déjà imaginée : Valéry, producteur d'orge, Bruno, boulanger, Cyril, caviste, Thibault, futur agriculteur, Xavier, biérophile averti, et Cédric, qui pense à se reconverter brasseur. C'était en 2009 et la bière était expérimentale, à base de levain naturel.

Expérimentations en amateur

A partir de 2010, le groupe s'ouvre et s'étoffe, sur le champ du brassage amateur. Blonde, ambrée ou brune, fermentation haute ou basse, brassage mono ou multipaliers... Recettes et tests, plus ou moins heureux, se succèdent dans ce qu'il est alors convenu d'appeler une pico-brasserie. Le but étant à la fois d'expérimenter, d'apprendre et de transmettre sur le brassage. Certains brassins sont faits en public. Parmi la quinzaine de membres actifs, plusieurs se forment au brassage, certains suivent le module « Comment monter sa brasserie ? » du Musée français de la Brasserie, d'autres une session sur l'utilité sociale. Sur la base de cette activité d'éducation populaire, la dynamique collective est lancée, prenant la forme associative. Et déjà dans les têtes, germe l'idée d'une SCIC (société coopérative d'intérêt collectif) dont l'objet sera la fabrication et la vente de bières biologiques en Mayenne.

Premier emploi créé, premières bières vendues

En 2012, le projet prend forme, sous le nom de **BAM 1**. Une aide de l'Union européenne permet le lancement véritable de l'activité, avec la création d'un premier emploi de brasseur pour Cédric. On passe de pico à micro-brasserie ; la première salle de brassage voit le jour dans un corps de ferme à Mézoué, toujours sur la commune de Montflours. Premiers brassins, premières ventes, premières étiquettes, mais aussi animation locale, avec l'impulsion du marché local *Au Champ* le vendredi soir et toujours éducation populaire, avec la sortie du premier numéro de *L'irrégulomadaire*.

Le premier ingrédient de la filière brassicole biologique est là. Reste à brasser, maintenant.

Vers L'Archipel, à grandes brasses

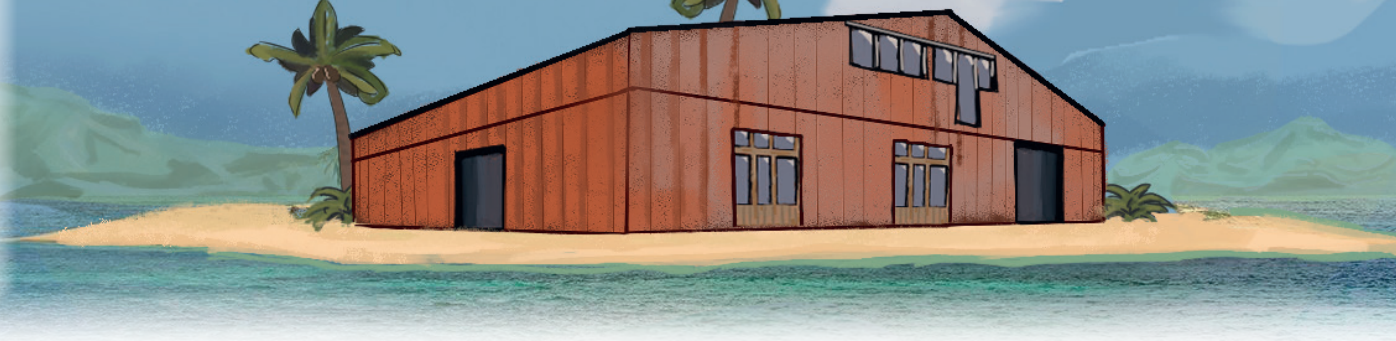
D'une ancienne salle de traite à la brasserie flambante neuve, montée en puissance de la BAM.

Dès 2013, le projet passe un nouveau cap avec **BAM 2**. Cette nouvelle phase, c'est d'abord un accent mis sur l'outil de travail : même si le brassage se fait dans un tank à lait reconverti, de nouvelles cuves de fermentation sont achetées et, pour un meilleur confort du brasseur, la brasserie est installée dans l'ancienne salle de traite du Fougeray, la même où est cultivée l'orge bio en partie utilisée. C'est aussi la labellisation *Nature et Progrès*, en adéquation avec l'usage de matières premières issues de l'agriculture biologique, mais aussi des valeurs sociales qu'entend défendre la BAM.

SCIC, dans les textes

Mais BAM 2, c'est surtout la poursuite de la structuration de la BAM avec le passage en SCIC. La Brasserie Associative de Montflours est alors constituée de 83 sociétaires, avec un comité de pilotage et un gérant qui rendent compte chaque année de la bonne conduite du projet devant l'assemblée générale. Ce statut particulier de société rend le bénévolat possible, chose indispensable pour la coopérative, et lui impose de remplir des **missions d'utilité sociale et d'intérêt collectif** autour du territoire rural, de l'éducation populaire, de la convivialité et du brassage expérimental et artisanal.

spécial
10 ans



Le développement dans les mois suivants du brassage amateur, de la présence de membres de la BAM sur des manifestations locales et de vulgarisation (visites de la brasserie, création d'un book expliquant le brassage) vont en ce sens. En points d'orgues de ces actions, on notera l'animation gallo-romaine à Jublains (cf. *Irrégulomadaire* 4). Non pas pour le port de toge de certains membres, mais pour tout ce travail de recherches et d'expérimentations, afin de concevoir et de présenter au public de la cervoise. On notera aussi la formation de Pierre au maltage ou un voyage d'études de plusieurs membres en Alsace, au pays du houblon.

Fine, mousse et houblon

De houblon, d'ailleurs, la BAM décide en 2015 d'en acquérir 80 plants. L'un des nouveaux ingrédients de la filière brassicole s'ajoute à la recette de la BAM : l'houblonnière. Elle est installée à La Gorronnière, sur les terres du GAEC Radis et Co, et confiée à Aurélien et sa petite entreprise *Futur simples* de culture de plantes aromatiques et médicinales. Les premières récoltes, prometteuses, permettent de fournir la matière première pour les bières de Noël, avant de pouvoir prendre une plus grande part dans les recettes de la BAM.

La BAM a également expérimenté de nouveaux produits durant cette période. Plutôt que de perdre 20 % de la production suite à une contamination en 2015, les brassins comestibles mais impropres à la vente ont été distillés, en collaboration avec Alain Trohel, bouilleur de cru. Une partie a été commercialisée à la sortie de l'alambic sous forme de *fine de bière*. L'autre

partie a été stockée en fût de chêne pendant 3 ans, pour être transformée en whisky (le WAM). Outre du talent, nos brasseurs ont des idées !

La phase BAM 2 correspond aussi à la **reconnaissance publique** du projet de la coopérative. Sans trop se faire mousser, on peut dire que la bière de Montflours a sa petite notoriété, auprès des consommateurs, mais aussi des politiques et des médias. Nombre de candidats en campagne sont passés au Fougeray, de nombreux articles de presse locale ont traité de la BAM et, petite consécration - même si là n'est pas l'objet du projet, ça reste flatteur -, la BAM a fait son entrée au Guide Hachette des bières.

Archipel en vue

Au gré des saisons, la BAM favorise davantage la filière brassicole dans le décor de Montflours : 95 % de l'orge utilisée est locale et un système de consigne est mis en place en 2019. Les volumes sont en constante augmentation. Désormais 300 hl de bières sortent des cuves. D'où l'achat en 2016 d'une nouvelle salle de brassage (deux fois plus importante que la précédente) avec fermenteur et un nouveau projet de développement, **BAM 3** : décision de créer un bâtiment partagé (rassemblant plusieurs artisans locaux sous forme de SCIC, L'Archipel) sur la zone artisanale locale, et embauche de Pierre, en 2017.

La réalisation du nouveau bâtiment n'aura pas été de tout repos. Dans un océan administratif, malgré les écueils de la recherche de financement et les absences momentanées de vents porteurs, la traversée - tout en brassant, respect ! - touche à sa fin et L'Archipel est enfin en vue. Comme un cadeau pour les 10 ans de la BAM ! Place à **l'installation de la nouvelle brasserie**, désormais accompagné d'une nouvelle chaîne d'embouteillage et à l'écriture des prochaines pages de l'histoire de la Brasserie Associative de Montflours, sous le signe de la mutualisation des outils (véhicule avec les Radis et Co, gerbeur avec les autres artisans de L'Archipel...). Objectif : 600 hl dans deux ans ! ●

De pétillants bénévoles

La grande force de la BAM, ce sont ses bénévoles. Ils sont à la SCIC ce que le houblon est à la bière : ce sont eux qui lui donnent ce caractère particulier, cette typicité. Aucun démarrage de projet n'aurait pu voir le jour sans leur engagement.

L'une des principales expressions de cette implication sont les chantiers collectifs. Qu'il s'agisse d'aménager la salle de brassage ou de déménager la brasserie, de gérer les consignes, de transporter l'orge ou d'œuvrer à l'houblonnière (désherbage, récolte), les bénévoles ont toujours répondu présents. Nous ne pouvons pas tous les citer - de peur d'en oublier -, mais mention spéciale à tous ceux venus épauler les brasseurs pour l'embouteillage : les indissociables Patrick et Jean-Marie (parfois accompagnés de leurs femmes), Georges, Odile, Didier... Un atelier récurrent qui aura vu passer plus de 200 000 bouteilles dans ces mains bénévoles.

Les bénévoles, ce sont aussi de fiers représentants de la BAM, qui en tenant un stand ou une buvette sur un événement, qui en siégeant à Nature et Progrès,



Brasseurs d'idées et de projets

Au fil de ces dix années, la BAM n'a pas fait que brasser des bières (et pourtant, il y en a eu des hectolitres). Lieu de rencontres, d'échanges et de projets, il y règne une telle ébullition que de cette effervescence d'idées sont nés ou ont été accompagnés bon nombre d'initiatives qui dynamisent ou rythment la vie locale.

Il y a d'abord eu l'impulsion du **marché de Montflours**, rendez-vous hebdomadaire géré par Anim'Montflours. Puis, véritable incubateur associatif, elle a accueilli en 2015 **Le Bruit qui Court** et l'a aidé à se structurer (assurance, compte en banque) pour ouvrir son festival au grand public. Aujourd'hui, c'est le **MIL**, marché d'intérêt local de Martigné, qui est porté par la BAM. Un portage administratif - sans ingérence dans les projets - qui a bénéficié également à certains événements ponctuels comme la fête antinucléaire, Avant que ça pète ! de 2016 à 2018.

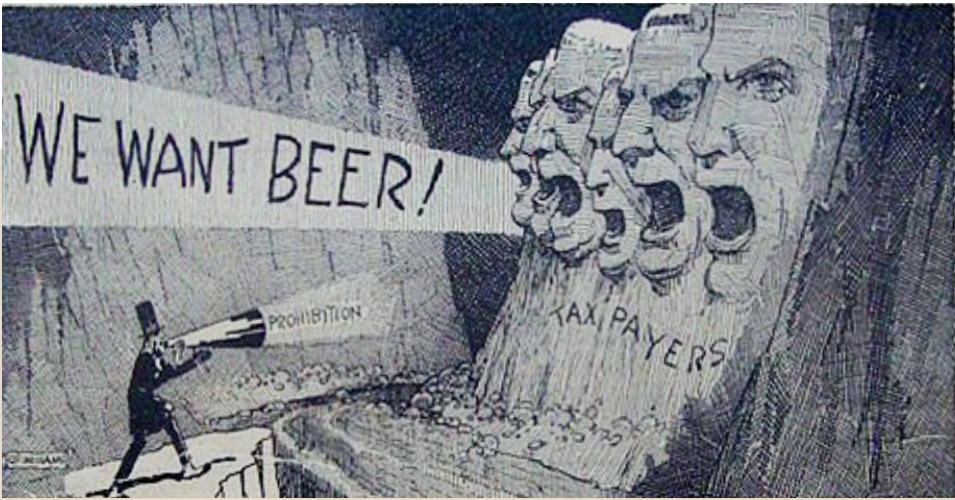
La BAM est aussi devenue - n'ayons pas peur des mots - **LA référence en matière de SCIC** et ce même au-delà des limites du département. Cette expertise lui est reconnue même par les irréductibles Breton, c'est vous dire. Sorte de « Centre des ressources », elle est consultée dès qu'une SCIC se crée ou est en projet à la ronde. Elle intervient également au niveau de l'APSS, association de promotion de l'économie sociale et solidaire, pour défendre ce statut.

Enfin, pour revenir à la bière, la BAM est en **bonne entente avec les autres brasseurs** indépendants et artisanaux des environs. Une quinzaine de brasseurs aujourd'hui installés en Mayenne ou dans les départements limitrophes sont même passés dans la salle de brassage de Montflours pour voir comment Cédric et Pierre y travaillent et se faire la main.

A la Une : We want beer !

Il ne s’agit pas là du cri du cœur de clients frustrés ne pouvant savourer une bonne mousse dans un troquet désespérément fermé pour cause de virus. **We want beer !**

Non, le contexte est différent et ce n’est pas non plus une affiche. Il s’agit ici de la Une du **New York Evening Graphique** du samedi 5 septembre 1931. Journal à scandale très populaire en son temps, il illustre le mécontentement populaire face à la **prohibition**. Le dessin évoque les futures sculptures présidentielles du **Mont Rushmore**, en cours de réalisation à l’époque (de 1927 à 1941). Le cri des personnages monumentaux deviendra un slogan, il sera scandé en mai 1932 dans les rues de New York par 100 000 manifestants...



La **prohibition** adoptée par les États Unis en 1919 (18ème amendement à la constitution) concerne toute boisson titrant plus de 0,5% d’alcool, autrement dit, toutes les bières. L’amendement est modifié au début de l’année 1933, autorisant la vente de boisson faiblement alcoolisée (3,2%) comme la bière légère. Face à la hausse de la criminalité, au manque à gagner en taxes, au chômage grandissant et aux manifestations, la prohibition est supprimée le 5 décembre 1933.



Stout en barrique !

C’est lors de la conception du WAM (alcool de bière), que l’envie de mettre de la **bière en fût de chêne** est apparue. Pour faire vieillir du whisky, on utilise souvent des fûts ayant contenu du vin. Pour le WAM, nous avons besoin de marquer le fût d’arômes et sur nos volumes de 55 L nous ne pouvions pas espérer trouver des fûts de vin d’occasion (les barriques de vin sont plutôt de 400 L minimum). Il fallait donc faire avec nos moyens et c’est avec la stout que nous avons fait ce premier essai.

En février 2017, dans nos barriques de 55 L, nous avons **remplacé l’alcool de bière par de la stout** en cours de seconde fermentation (sans rincer). Cinq mois après, le résultat est surprenant : la stout s’était fortement évaporée (environ 50%) et avait pris les arômes d’alcool, c’est **un concentré d’arômes** avec un taux d’alcool inconnu. Nous avons conditionné la stout en petites bouteilles pour l’offrir aux membres de la BAM à la fête des 10 ans. Il ne nous reste plus qu’à trouver un nom pour cette stout.

NB : Les fûts vidés de stout ont a nouveau été remplis d’alcool de bière. L’aromatisation du fût a bien fonctionné, nous avons ainsi trouvé une typicité que nous reproduirons pour les prochains WAM.

Pub et virus

Vue dans la vitrine d’un magasin...
Qui a dit que les virus tuaient le commerce ?

Le vaccin du moment





Pour 2 Corona achetées,
une Mort Subite offerte


Littérature de comptoir

Lus dans un café mayennais :

« La pression, mieux vaut la boire que la subir ».

Mais le patron pense à ajouter :

« Ceux qui boivent pour oublier sont priés de payer d’avance ».



La recette d’Etienne

CRACKERS AUX DRÊCHES

INGRÉDIENTS

- 250g de drêches pas trop humides
- 225g de farine
- un peu d’eau tiède jusqu’à ce que la texture soit bien élastique
- de la poudre à lever ou des levures à bière pour faire gonfler
- graines ou épices au choix : sel, paprika, cumin, piment, ail et fromage râpé
- 5g de sel
- 4 cuillères à soupe d’huile d’olive

Préparation :

- Utilisez les drêches le jour même ou le lendemain mais n’attendez pas beaucoup plus. Si vous avez la possibilité, je vous conseille de les conserver au réfrigérateur.
- Mélangez les ingrédients, en mouillant légèrement avec de l’eau tiède.
- Puis à l’aide d’un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur 3 millimètres d’épaisseur. Essayez d’obtenir une épaisseur homogène.
- A l’aide de petits emporte-pièces découpez la pâte. Si vous n’avez pas d’emporte-pièce, pas de panique vous pouvez découper des lanières au couteau puis en faire des carrés, losanges ou autres.

Cuisson :

- Posez les crackers au drêches sur un papier de cuisson, badigeonner leur surface d’huile d’olive et saupoudrez de sel
- Mettez au four pendant 25 minutes à 180°C dans un four à chaleur tournante.

L’épaisseur de votre pâte conditionnera le temps de cuisson. N’hésitez pas à vérifier régulièrement. Ils doivent être bien secs si vous souhaitez les conserver plusieurs jours.

Comment encore recycler ses drêches ? Une vidéo nous donne des idées :

www.youtube.com/watch?v=600JEAO-YQw

La devinette

Dans ce court dialogue atypique, se cachent 8 acronymes de la bière. Si vous êtes biérophiles, tâchez de les reconnaître.



Pour vous aider, allez donc sur le site www.maloan.fr/blog/acronymes-de-la-biere

Les mots croisés de Patrick

| | | | | | | | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| 1 | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | |

Horizontalement

1 - Provoquent une sécrétion humide. 2 - Jappe - Couvrant de chapelure. 3 - Autour d’îles - Petit bout de couverture. 4 - Annonce une suite -Narrerai - Avant quater. 5 - Cigare - Asiatique. 6 - Essai - Tramé à nouveau. 7 - Champion - Voir de haut. 8 - Embouchures - Leurs culs ne mènent à rien. 9 - Diaprées - La moindre des choses. 10 - Blanche, elle est sûrement vierge - Sportif. 11 - Elle enrichit sans efforts - Affirmation enfantine. 12 - Écrivain français - Accompagne souvent la fin de vie

Verticalement

1 - Elles ont leur mur. 2 - Créatinisées - Participe gai. 3 - Oignon - Initiale pieuse - Production bameuse. 4 - Gai participe - Fruits d’un phénix. 5 - Abominables et légendaires - Ils entourent les continents. 6 - Sur l’Euphrate - Sourire. 7 - L’héroïne en fait partie - Couverture industrielle. 8 - Petits bateaux. 9 - Orientation - Montreraient les dents. 10 - Couches à même le sol - Fixai le cours. 11 - Implantées - Raccourci pour une élue. 12 - Palmipèdes marins - Début d’une série interminable

Réponses du précédent numéro

| | | | | | | | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|----|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | |
| 1 | T | E | M | P | E | T | U | E | U | X | |
| 2 | O | E | I | L | | H | | T | L | | |
| 3 | R | | D | U | V | E | T | E | U | X | |
| 4 | N | A | I | V | E | | E | | L | E | |
| 5 | A | V | | I | N | O | N | D | E | R | |
| 6 | D | E | V | E | T | U | E | | R | E | |
| 7 | E | R | G | U | E | | R | U | | S | |
| 8 | | S | | | S | U | P | E | R | E | |
| 9 | G | E | N | E | S | E | | D | U | O | |
| 10 | I | S | | | S | E | C | O | U | E | S |

Réponse de la devinette

La phrase « Servez un whisky à ces deux petits juges blonds qui fument » contient toutes les lettres de l’alphabet.